## PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number :

(43)Date of publication of application: 07.09.1999

(51)Int.Ci. A23L 1/22

A23L 1/221

(21)Application number: 10-045668 (22)Date of filing: 26.02.1998

(71)Applicant : SHIMAYA CO LTD

(72)Inventor: HARIO HITOSHI

OTOFUJI KOICHI YUKI TAKEHITO KISO TAKASHI

YOSHIMOTO TAKASHI

(54) INSTANT GRANULAR BROTH FOOD AND ITS PRODUCTION (57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide an instant granular broth food having a first broth-like flavor and capable of producing a first broth-like soup, when dissolved in water, and to provide a method for producing the instant granular broth food.

SOLUTION: This food contains the extract powder of a flavoring ingredient in an amount of ≥ 10%, has a first broth-like flavor and can produce a first broth-like soup, when dissolved in water. The method for producing the instant granular broth food comprises compressing and granulating powdery raw materials containing the extract powder of a flavor raw material ingredient in an amount of ≥10%, while controlling the water content of the powder raw materials to 1-5% without adding water.

(51) Int.CL°

uaivyguaivy

FI .

,0002100000

# 0/ 19

# (19) 日本国特新庁 (JP) (12) 公開特許公報 (A)

識別配号

(11)特許出願公開番号 特開平11-239461

(43)公開日 平成11年(1999) 9月7日

**徳山市大学戸田1594**-1

徳山市辻町6番33号 コーポ斯村3-A (74)代理人 弁理士 小谷 悦町 (外1名)

(72) 発明者 音本 隆

A 2 3 L 1/22 1/221	1/22		A23L	1/22		A	
						D	
	1/221			1/221		В	
					С		
		客遊請求	未開求	請求項の数 2	OL	(全 6 頁)	
(21)出順番号		特局平10-45668	(71) 田駅人	391022887			
				株式会社	生シマヤ		
(22)出順日		平成10年(1998) 2 月26日		山口原建	所南陽市福川3	T 🛮 8 ·	-31
			(72) 発明者	針生 化	=		
				京都市北区案竹下匯生町51			
			(72)発明者			•	
				徳山市大学久米327-230			
			(72)発明者			_	
			,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		 行西州町16—27	x1.7	ン所無201
			(72) 発明者				

### (54) 【発明の名称】 即席颗粒だし食品およびその製造方法

### (57) [要約]

【鉄題】 一番だし様の風味を有すると共に、水に溶解 したときに一番だし接針を生成することのできる即席類 粒だし食品、およびその様なだし食品を製造する為の有 用な方法を提供する。

[解決手記] 関映成分のエキス粉末を10%以上含有 し、一番だし様の囲歩を有すると共に、水に溶原したと きに一番だし様が日生を成すると共に、水に溶原したと きに一番だし様が日生成することのできるものである。 また関映原料成分のエキス粉末を10%以上を含む粉末 原料を用い、該粉末原料中の水分含有量を1~5%とし て水を添加したいて圧墜施費せる。 (2)

[特許請求の郵用]

【請求項1】 風味成分のエキス粉末を10%(重量% の意味、以下同じ)以上含有し、一番だし様の風味を有 すると共に、水に溶解したときに滑明な一番だし様汁を 生成するものであることを特徴とする即席顆粒だし食 몺

【請求項2】 風味成分のエキス粉末を10%以上含む 粉末原料を用い、該粉末原料中の水分含有量を1~5% として水を添加しないで圧縮治粒することを特徴とする 即席類粒だし食品の製造方法。

### 【発明の詳細な説明】

[0001]

[発明の属する技術分野] 本発明は、一番だし様の風味 を有すると共に、水に溶解したときに澄明な一番だし様 汁を生成することのできる即席顆粒だし食品、およびそ の様な即席顆粒だし食品を製造する為の有用な方法に関 するものである。

[0002]

【従来の技術】 「だし」とは食品の旨味成分 (エキス成 は、鰹節、鯵節、鯖節、鰯節等の節類、煮干し(「いり こ」も含む)、昆布、椎茸等が使用されている。これら の素材から、飲食店や家庭等で香味の優れただしを採る 為には、高度の技術と手間および長い時間が必要とされ ている。

【0003】 こうしたことから、だしをとる手間を簡略 ・均一化する試みが行なわれ、現在では上記だし素材を そのまま粉砕した粉末(以下、「だし粉束」と呼ぶ) や、上記だし素材からエキス成分を抽出、乾燥した粉末 (以下、「エキス粉末」と呼ぶ)に、食塩、旨味調味料 30 (例えば、 しグルタミン酸ナトリウム、 核酸系調味料 等)、糖類(例えば、乳糖、グラニュー糖)等を配合し た粉末状または顆粒状のだし製品(以下、「風味調味料 製品」と呼ぶ)が広く利用されている。

【0004】和風料理の代表的なだしは、鰹だし、昆布 だし、および両者を併用する際・皇布の合わせだしであ る。このうち、鰹だしは大きく分けて「一番だし」と 「二番だし」に分類できる。そして一番だしは、鰹節か ら穏和な条件で抽出され、滑明度が高く上品な香味を有 していることから、おすましを始めとして上品な香味が 40 要求される料理に利用されている。これに対して二番だ しは、一番だしを抽出した残りの鰹節 (かす) に必要に 応じて少量の鰹節を添加した後、十分に加熱して呈味成 分を十部に抽出したものであり、混濁した強いこく味と 難味を有するものであるので、味噌汁や煮物等の料理に 利用されている。

【0005】一方、昆布だしは、単独で使用されること もあるが、併用されることが多い。皇布だしが鰹の一番 だしと併用される場合には、澄明度が高く上品な香りを

併用される場合には、昆布を穏和な条件下で抽出した 後、残りの昆布を再度加熱する為に混濁し、強いこく味 を持つが香りは弱くなる。

,0002100000

【0006】 昆布は、一番だしと二番だしと特に区別し て呼称されることはないが、鰹の一番だしと併用される 風味・性状を持つだしを「一番だし様」と称している。 また鰹だしと昆布だし以外のだし素材は、特に二番だし をとることはないが、抽出条件によって風味混濁度が異 なるので、澄明度が高く上品な香りを持つだしを「一番 10 だし様 と称している。

[0007] 蛭だしと昆布だし以外のだしは、いりこだ しを除いて単独で使用されることは少なく、鰹だし、昆 布だしおよび合わせだしに複雑な味を付与して美味しく することを目的として併用される。即ち、製品としての 主要な風味調味料は、鰹だし、昆布だし、合わせだしお よびいりこがしである。

【0008】 これらの風味調味料製品は、その強い早味 性が珍重され、味噌汁や煮物等の二番だしの用途に利用 されているが、だし粉末に由来する不溶性成分による湿 分)を抽出した汁であるが、こうしただしの素材として 20 濁や香りの消失があることから、一番だしの用途には不 適格である。こうしたことから、おすまし等に使われる 一番だし様の風味と性状を消費者に簡単に提供すること のできる粉末状若しくは顆粒状の風味調味料製品 (即席 一番だし食品) が開発されていないのが実情である。こ の様に一番だし様風味と性状を持つ風味調味料製品が存 在しなかったのは、だし抽出液を濃縮・乾燥する際の加 熱によって一番だしの香りが失われることがその主たる 理由である。

> 【0009】近年、脱濃縮や凍結薄膜濃縮等の非加熱濃 縮技術の発達や、滅圧濃縮技術の改良に加えて、乾燥技 術の進歩によって、経済性を有する一番だし様風味を有 するエキス粉末の製造が可能になっている。このエキス 粉末は、エキス抽出液を隙濃縮した後に噴霧乾燥するこ とによって得られるものであるが、粒滴中心の熱伝導を 良くする為に乾燥時に可能な限り粒滴半径を小さくする 必要があるので、得られる粉末は微細であるのが一般的 である。例えば、鰹節のエキス粉末の平均粒径は70μ m程度である。

【0010】ところで風味調味料製品は、通常湿気や利 便性を考慮してステック状袋や平袋に充填されることに なる。しかしながら、噴霧乾燥により得られた一番だし 模風味を有するエキス粉末品は、粒径が小さ過ぎるの で、充填・包装時に粉立ちによってシール不良が高頻度 で生じるので、経済的に充填包装することはできなかっ た。また一番だし様風味を有するだしエキスの凍結乾燥 品や真空乾燥品についても、密度(海比重)が低く、そ のままでは経済的に充填・包装できないという問題があ

【0011】 そこでこれらエキス粉末を含む原料を充填 持つことが要求される。また昆布だしが鰹の二番だしと 50 ・包装するためには、粉末の粒径を大きくしたり、嵩比 重を大きくする為に造粒等により、頭粒状等にする必要 がある。これまでにも顆粒状の風味調味料製品は、押出 し造粒法や流動層式造粒法によって製造されている。こ れらの方法のうち、押出し造粒法では、だし原料に澱 粉、デキストリン、乳糖等のパインダを商量の水と共に 均一混合した後、圧力を加えて多数の小孔から押し出す ものである。一方、流動層式造粒法では、浮遊状態にあ るだし原料を含む粉末に微粉砕化した微粉末化したパイ ンダ溶液を接触させ、濡れた粉末同士をまたは濡れた粉 末と乾燥した粉末を凝集させて顆粒状とするものであ る。即ち、エキス粉末を顆粒状にするには、押出し造粒 法や流動圏式造粒法の様に、水を加えないと浩劫できた

【001.2】しかしながら、これまで適用されてきた告 粒法はいずれも、造粒前または造粒時に加水するもので あるので、資粒後に乾燥の為に再加熱する下型が必要と なり、この工程中に一番だしに必要とされる香りが飛散 してしまい、一番だし様風味が損なわれてしまい、希望 する風味と性状を有する即腐郷粒だしを製造することは 困難であった。

### [0013]

いとされていた。

【発明が解決しようとする課題】本発明はこうした状況 のもとでなされたものであって、その目的は、一番だし 様の風味を有すると共に、水に溶解したときに澄明な一 番だし様汁を生成することのできる即席類粒だし食品、 およびその様なだし食品を製造する為の有用な方法を提 供することにある。

### [0014]

【課題を解決するための手段】上記目的を達成し得た本 発明とは、風味成分のエキス粉末を10%(重量%の音 30 味、以下同じ) 以上含有し、一番だし様の風味を有する と共に、水に溶解したときに滑明な一番だしが汁を生成 するものである点に要旨を有する即席顆粒だし食品であ

【0015】一方、上記目的を達成本発明方法とは、風 味成分のエキス粉末を10%以上含む粉末原料を用い 該粉末原料中の水分含有量を1~5%として水を添加し ないで圧縮過粒する点に要旨を有す即席顆粒だし食品の 製造方法である。

## [0016]

[発明の実施の形態] 本発明者らは、上記課題を解決す るべく様々な角度から鋭意研究を重ねた。その結果、一 番だし様風味を有する風味成分のエキス粉束を所定量以 上含むだし微粉末品(粉末原料)を用い、該粉末原料中 の水分含有量を1~5%として水を添加しないで圧縮消 粒すれば、風味を損なうことなく順粒化でき、これによ って経済的な充填・包装が可能になり、また水に溶解し たときに澄明な一番だし様汁を生成することを見出し、 本発明を完成した。

ばだし原料を顆粒化できないとされてきたのであるが、 本発明者らが水を加えずに顆粒化できる方法について検 討したところ、風味成分のエキス粉末を所定量以上を含 む原料を圧縮造粒すれば、一番だし様の風味と性状を持 つ即席顆粒だし食品が得られたのである。以下、本発明 の即席顆粒だし食品における作用効果について、更に詳 細に説明する。

【0018】 本発明で使用する風味形型のエキス粉末の **うち、一番だし、二番だしの区別がある整整エキス粉末** は一番だし様の香味を、また呼称として一番だし、二番 だしの区別はないが、二番だしをとる習慣のある昆布に ついては一番だしを、二番だしをとする習慣のない総 節、鯖節、鱗節等の節類、煮干し(いりこ)、椎茸等 は、本来の風味を保持する条件で抽出・乾燥されたもの であれば良い。

【0019】風味原料であるエキス粉末の乾燥方法につ いては、凍結乾燥、真空乾燥、噴霧乾燥その他の方法で あっても、一番だし様風味を保持されるものであれば、 特に限定されるものでない。また風味に影響しない限 り、澱粉、デキストリン、乳糖等を乾燥助剤として使用 してもかまわない。エキス粉末は、溶解時透明であるた めに一番だしの性状を有するが、一番だし様風味を出す ためには、一定量以上のエキス粉末の配合が必要であ る。即ち、一番だし様風味は、だしエキス粉末の10% 以上の配合により得られる。その配合比率が、高い程風 味が増強されるので、特に上限については限定されな

【0020】このエキス粉末には、不溶性成分を含むだ し粉末を風味増強の目的で加えることも有効であるが、 **湿明な一番だしの性状を維持するためには、その粒子径** は30メッシュ以下であること、およびその配合量は5 %以下であることが好ましい。このだし粉末の種類につ いても限定されるものではなく、単独もしくは複合して 配合する様にすれば良い。

【0021】また和風だしは、単独のだし素材を使用す る場合と、複雑味を出す為に2種以上のだし素材を併用 する場合とがあるが、本発明においても、エキス成分を 一種配合する場合と、必要に応じてその他のエキス成分 を混合する場合がある。また本発明の即席順粒だし食品 40 において、配合するエキス成分の種類については特に閉 定されるものではないが、上述した機に少なくともその 合計が10%以上であることが必要である。

【0022】本発明の即席顆粒だし食品には、上記各風 味原料の他に必要によって下記の様な副原料を併用する ことができる。この様な副原料としては、食塩、糖類、 低白質分解物、酵母エキス粉末、旨味調味料、有機酸お よびその塩類等が挙げられる。このうち動類としては 乳糖、グラニュー糖、トレハロース、果糖、リボース、 キシロース糖が使用できる。また蛋白質分解物として 【0017】即ち、従来では水を加える造粒法でなけれ 50 は、動物や植物の蛋白質分解物、およびそれらの混合物 (4)

が使用できる。旨味調味料としては、5'ーグアニル酢 ニナトリウム、5' ーシチジル酸ニナトリウム、5' ー ウリジル酸二ナトリウム等の核酸系調味料や、Lーグル タミン砂ナトリウム、グルタミン酸、DL-アラニン、 グリシン、Lーアスパラギン酸ナトリウム等のアミノ酸 系調味料等が使用できる。有機酸およびその塩類として は、酢酸、クエン酸、δーグルコノラクトン、グルコン 酸、コハケ酸、酒石酸、乳酸、リンゴ酸等の有機酸、お よびこれらのナトリウム、カリウム、カルシウム塩類 (例えば、コハク酸ニナトリウム等) が使用できる。

【0023】 これらの副原料の全重量に対する重量配合 比は、金塩で約0~60%程度(好ましくは約0~40 %程度)、糖類では約0~90%程度(好ましくは約0 ~60%程度)、蛋白質分解物では約0~40%程度 (好ましくは約0~15%程度)、酵母エキス粉末では

約0~40%程度(好ましくは約0~15%程度)、皆 吹調味料では約0~50%程度(好ましくは約0~40 %程度)、有機酸およびその塩類では約0~10%程度 (好ましくは約0~5%程度)である。

【0024】また本発明の即席順だし製品では、食の本 20 物志向、天然志向を考慮して、食品添加物を全く使用せ ずに、この食品添加物を使用した場合と同等以上の呈味 力を出す一番だし様風味と性状を有する即席顆粒だし商 品を得ることができる。即ち、本発明の即席取粒だし食 品で使用する原料は、できるだけ食品添加物を添加しな いものであることが好ましく、これによって上品な香味 の即席別粒だし製品とすることができる。ここで食品添 加物とは、食品衛生法で指定されている天然物(374 品目) および化学的合成品(378品目)を意味し、上 記した各種原料(乾燥助剤や副原料)のうち食塩、乳 糖、グラニュ糖、動物蛋白質分解物や植物蛋白質分解 物、酵母エキス粉末、複粉、デキストリンおよびだし粉 末等は、ここでいう食品添加物には含まれない。

[0025]次に、上記の様な風味と性状を持つ本発明 の即席類だし食品を製造する方法について説明する。ま ず混合原料として、配合重量で10%以上のエキス粉末 およびその他の副原料を準備する。このとき、各原料の 水分含量は予めカールフィッシャー法によって把握さ れ、混合後の平均水分が5%を超えない様に調整する。 また原料の平均水分合量の下限値は、1%対以上が必要 40 であるが、通常の条件では1%を下回ることは殆どな い。上記原料は、必要によって粒径が10メッシュ以下 になる様に粉砕される。

【0026】次いで、各原料は混合されるが、混合時に 混合物の水分含量が増加しない条件とする必要があり、 温度20~25℃、湿度50%以下の環境下でこの作業 を行うことが推奨される。また混合方法および混合装置 については、均一の混合できるものであれば良い。 【0027】上記の様にして混合された原料は、水を添 加しないで圧縮造粒することによって顆粒化される。ま 50 1に示す。

たこの造類の際には、加熱は行わない。この圧縮活動 は、均一な粉末原料にロールやプレス型で1トン(ロー ル圧力またはプレス圧力)以上の高圧で遊粒することに よって、連続的に数mmから数十mmの成形体をを得る ことにより行われる。この成形体は、破砕され、破砕物 は、分級機にかけられて篩い別される。

; U002/0000V

[0028] 本発明の即席類粒だし食品は、上記の手順 によって製造されるものであるが、こうして得られた即 席顆粒だし食品の粒径は、経済的に充填・包装できると 10 いう観点から10~60メッシュであることが好まし

い。粒径がこの範囲よりも大きなもの(+10メッシュ) のもの) は再度粉砕した後篩い分けされ、これより小さ いもの (-60メッシュのもの) は初期の、混合原料に 再度混入される。

【0029】以下本発明を実施例に基づいて更に具体的 に説明するが、下記実施例は本発明を限定す性質のもの ではなく、前・後記の趣旨に做して設計変更することは いずれも本発明の技術的範囲に含まれるものである。 [0030]

#### 【実施例】実施例1

鰹節抽出液を膜濃縮した後、デキストリンを加えて噴霧 乾燥した鰹節エキス粉末を得た。そして上記鰹節エキス 粉末:10%、精製塩:20%、L-グルタミン酸ナト リウム:40%、イノシン酸ナトリウム:1%、コハク 酸二ナトリウム: 1%、および乳酸: 28%となる様に 均一混合した。この混合粉束のカールフィッシャー法に よって測定した水分含量は、3.6%であった。(以 下、水分含量の測定値はいずれもカールフィッシャー法 による)。

【0031】上記混合粉末を原料とし、これに水を加え ずに圧縮造粒を行い、嵩比重が0.65の顆粒だし(即 席顆粒だし食品)を得た。このとき圧縮造粒は、ローラ コンパクター「ミニTF-MINI」 (商品名:フロイ ント産業株式会社製)を用い、ロール回転数:5rp m、ロール圧力:50kg/cm 、スクリュー回転 数:10 r pmの条件で行った。また上記と同じ原料を 用い、押出し造粒を試みたが、造粒できなかった。

[0032] 上記原料組成物と風味的に大差のない組成 物として、上記鰹節エキス粉末:5%、鰹節粉末(-6 0メッシュ):5%、精製塩:20%、Lーグルタミン 酸ナトリウム: 40%、イノシン酸ナトリウム: 1%、 コハク酸二ナトリウム: 1%、および乳酸:28%とな る様に均一混合した混合粉末を用い、この混合粉末に対 して約5%の水を加えて湿練後、押出し造粒を行い嵩比 重が0.58の顆粒を得た。

【0033】圧延近粒品および押出し造粒品の各々1g について、熱湯150m1を加えて溶解液(だし汁)を 作り、熟練した20名のパネラーによって風味・味の官 能試験を行った。選択法による官能試験の結果を下記表 (5)

[0034] 【表1】

	压糊透粒品	押出し進校品
香りが良いのは	20人	0人
味が良いのは	12人	8人
総合評価	20人	0人

7

## 【0035】实施例2

度布油出版を凍結乾燥して厚布エキス粉末を得た。そし 10 て上記除和エキス粉末: 10%、60メッシュ以下(-60メッシュ)、防砂ルた塩を耐効率: 2%、1ーゲルタ ミン酸ナトリウム: 20%、乳酸: 68%となる様に均 一混合した後、突筋例11に示した条件に従って圧動造板 を行い、常比率が0、59の繋動だし(側原類粒だし食 品)を得た。この混合粉末の水分含量は、3.0%であった。この圧縮造場品「鬼について、熱湿150m1を 加えて溶裂したところ、週間皮が高く、上品な屋布容を 有する屋布だしを得た。

【0036】実施例3

[0040] 家族例4

\* 実施例1で得られた整郎エキス税末(70%)に対して、精製塩:20%および天然調味料として動物蛋白加水分解物:5%、酵母エキス:5%を均一に混合した後、実施例1に示した条件に対って圧圧造散を行い、放出重が0.64の類粒だし、側部類だしまの。を得た。この連合粉末の水分合量は、2.5%であった。尚この期粒だしは、食品添加物を全く含まないものである。

特開平11-239461

1 50mlを加えて溶解して飲食したところ、潑明で好ま しい香味を持つ一番だし風味のだし液を得た。

[0038]また上記の連合物末に、2%の製的液をバインダーとして重量化で25%噴霧し、流動層温和を行い高比重が0.45の頭和を停た。この流動層温和の1、5 gについて、熱腸150m1を加えて格解液 (だけ)を作り、圧圧造型品との側束の比較試験を、熱減した20名のパネラーによって行った。その結果を下記表とに示す。

【表2】

T-6	0 (20,21		
	旨味テスト	香りテスト	
流動層道拉品が良いと答えた人	17	0人	
圧線造粒品が良いと答えた人	17人	18人	
両者に差がないと答えた人	2人	2人	

旦布抽扱売を減圧機能した後、デキストリンを加えて頻 家た娘して星布エキス粉末を得た。そして上配里布エキ ス粉末:70%、耐製塩:20%、植物製造加水分解 物:5%、酵母エキス:4%および60次ッシュ以下 (一60次ッシュ) に対時ル上電布粉末:1%となる様 に均一混合した後、突施例1に示した条件に従って圧縮 造粒を行い、当比重が0.67の類粒に(即路颗粒だ し食品)を存た。この場合粉末の水分合盤は、2.8%

であり、食品級前時は含まれていないものである。 【0041】上記決値例3で得られた軽がしの圧延遠故 品2重量部に、上記で得られた昆布だしの圧施造成品1 重量部を混合した理数品1.5gについて、熱湯150 加1を加えて海豚に入合わせだしがしわけ、足事の 40 風味がほど良く効いて、昆布粉末も泡明度を妨げること なく、風味に優れや一番だしを得ることができた。 【0042】実施例5

いりご抽出液を販売縮した後、デキストリン収容を燥していりこエキス粉末を得た。得られた上記いりこエキス粉末、50%、無物配当しの%、動物配当加水分解物と植物返台加水分解物が混合された蛋白分解物:3%、酵母エキス:2%および60メッシュ以下(一60メッシュ)に粉砕された煮干し粉末:5%となる様に均一混合した後、実施別!にテに欠合作に使って圧縮症を行

い、嵩比重が0.64の顆粒だし(即席顆粒だし食品) を得た。この混合粉末の水分合量は、2.7%であり、 食品添加物は含まれていないものである。

[0043] との圧延进型品1.5gについて、熱湯1 50m1を加えて溶解したととろ、いり風味のかいたいりこだし、代だけけしたととろ、いりまた一番とし組当するだし汁の溶阻型を容成すると、だし素材粉末の添加量の上限と5%程度であった。 [0044] 非勝利

班施列1で得られた野郎エキス粉末(40%)に対して、野郎エキス粉末(日後の設定はる島郎エキス粉 末:10%は下が様生すより数ま:10%を、東に乳 糖:20%、動物蛋白加水分解物:10%、 静阜エキ ス:10%を加えて炒一畳合した後、実施別に応いた 条件に従って圧動を放って、地位素が、60%の水分 位し、印席斯程だし食品)を得た。この混合粉末の水分 含量は、3.1%であり、食品添加物は含まれていない ものである。

[0045] この圧延詰粒品1.5gについて、熱悶150m1を加えて溶解したところ、複数の軽額のだし風味が配合している為、複雑な足線と独特のごく味を有するだし液体(だし汁)を得ることができた。またこの製品では、食塩が添加されていないものであるので、高血性乳素、腎腫疾患者は各とより、糖尿に密サモス人に淡

(6)

特開平11-239461

T 17/ 17

しただし食品として期待できる。

[0046] 実施例7

実施例1で得られた修節エキス粉末45%に対して、昆 布エキス粉末25%、精製塩:20%、動物蛋白加水分 解物:5%および酵母エキス:5%を均一混合した後、 実施例1に示した条件に従って圧縮造粒を行い、嵩比重 が0.67の顆粒だし(即席顆粒だし食品)を得た。こ の混合粉末の水分含量は、3.3%であり、食品添加物 は含まれていないものである。この圧延造粒品1、5g について、熱湯150mlを加えて溶解したところ、透 10 明で一番だし様の風味を有する合わせだし汁が得られ た。

[0047] 比較例1

前記実施例3と同じ原料配合比(鰹節エキス粉末:70 %、精製塩:20%、動物蛋白加水分解物5%および酵 母エキス:5%)の粉末品(平均水分量:2.50%) を、噴霧加湿して平均水分含有量を6.0%に調整した 均一混合原料とし、これを実施例1に示した条件に従っ て圧縮造数を試みたが、造粒は不可能であった。またロ 一ル回転数、ロール圧力およびスクリュー回転数を変更 し、様々な条件で圧縮造粒を行ったが、いずれの条件に

おいても遊粒できなかった。 [0048] 比較例2

[0049]

上記実施例3と同一の原料配合比(鰹節エキス粉末:7 0%、精製塩:20%、動物蛋白加水分解物5%および 酵母エキス:5%)の粉末品(平均水分量:2.50 %) を、滅圧乾燥して平均水分含有量が0.50%に額 整した均一混合原料とし、これを実施例1に示した条件 に従って圧縮造粒したが、造粒は不可能であった。また ロール回転数、ロール圧力およびスクリュー回転数を変 更し、様々な条件で圧延造粒を行ったが、いずれの条件 においても造粒できなかった。

「発明の効果」 本発明は以上の様に様成されており、一 番だし様の風味と性状を持つ即席顆粒だし食品が実現で きた。